

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE – RNCP37553 - CAP - Cuisine

ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

DURÉE DE LA FORMATION

La formation au CFA se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur 3, à raison de 12 semaines par an, soit 840 heures de formation au CFA. Il passe 40 semaines par an en entreprise.

La formation est possible en 1 an (420 heures) si l'apprenti est titulaire d'un diplôme équivalent ou du baccalauréat.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun diplôme n'est requis
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage et avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans pour un contrat en apprentissage
- A partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)

SECTEUR(S) D'ACTIVITÉ ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

L'insertion professionnelle dans la cuisine de restaurant est rapide.

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer dans les secteurs suivants :

- restauration commerciale
- restauration collective
- entreprises connexes à l'industrie hôtelière

À l'étranger, les offres de recrutement sont aussi nombreuses.

L'apprenti diplômé peut approfondir ses compétences en préparant en un an la Mention complémentaire Cuisine en desserts de restaurant, ou viser un niveau de responsabilité supérieur en préparant le BP Arts de la cuisine.

BLOCS DE COMPETENCES

Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP37553BC01 - Organisation de la production de cuisine	Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Ponctuel Ecrit Durée de l'épreuve : 02H00
RNCP37553BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine	Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution Communiquer en fonction du contexte professionnel	Production en atelier Durée de l'épreuve : 05H00
RNCP37553BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique	Français Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier Histoire-géographie-enseignement moral et civique Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République	Français : Durée de l'épreuve : Oral : 00H10 Ecrit : 02H00 H.G. et E. Mo & Civique.: Oral Durée de l'épreuve : 00H15
RNCP37553BC04 - Mathématiques et physique-chimie	Rechercher, extraire et organiser l'information Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité Expérimenter, utiliser une simulation Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié	Ecrit : Durée de l'épreuve : 01H30
RNCP37553BC05 - Éducation physique et sportive	Développer sa motricité S'organiser pour apprendre et s'entraîner Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter Construire durablement sa santé Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique	Activité EPS choisie Durée de l'épreuve : indéterminée
RNCP37553BC06 - Prévention-santé-environnement	Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix	Ponctuel écrit

	Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté Agir face à une situation d'urgence	
RNCP37553BC07 - Langue vivante étrangère	Comprendre la langue orale Comprendre un document écrit S'exprimer à l'écrit S'exprimer à l'oral en continu Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle	Ponctuel écrit et oral
RNCP37553BC08 - Langue vivante (Bloc facultatif)	S'exprimer à l'oral en continu Interagir à l'oral Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle	Ponctuel Oral
RNCP37553BC09 - Mobilité (Bloc facultatif)	Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger Caractériser le contexte professionnel étranger Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil	Pratique oral

PROGRAMME ET MATIERES

Enseignement professionnel

Organisation de la production de cuisine

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Réalisation de la production de cuisine et prévention santé environnement

- Gestion autonome d'une production complète : estimation des denrées nécessaires pour une

- commande, organisation, préparation, cuisson, mise en place, présentation, envoi aux clients...
- Prévention, santé, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire géographie, Education civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES



CAP cuisine en partenariat avec groupe Accor/Sedexon/ Korian

NOS VALEURS AJOUTÉES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Deux cuisines pédagogiques de 12 postes de travail équipées de matériel professionnel pour des productions chaudes et froides. Une cuisine de 12 postes de travail pour une production en zone froide. Salles de cours équipées de vidéo projecteur	Projection de vidéo des techniques de chaque recette Livres individuels	Travaux sur fiches techniques. Dialogue ou travail en autonomie, correction sur tableau numérique. Travail transversalité avec les techniques ou produits utilisés pour le menu de la semaine réalisé en cours de pratique. Démonstrations techniques ou ateliers expérimentaux. Mise en situation.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2023 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études 2019 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de rupture 2021/2022 (tous statuts confondus – nous consulter)
• 90 %	• 48,3 %	• 25,2 %
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription : <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...) : [ici](#)

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence
(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr